



JORDI ROCA ANARCHIE

EAUX AU CHOCOLAT AROMATISEES

BASE DE L'EAU AU CHOCOLAT (7 A REALISER)

- 1,5 l eau
- 500 g Alto El Sol
- 500 g Alunga™
- 500 g Lactée Supérieure
- 500 g Fleur de Cao™
- 500 g Inaya™
- 500 g Mexique
- 500 g Ghana

Préparation
 / Pour chaque chocolat de couverture, bouillir 1,5 l d'eau à 85°C, et verser sur le chocolat.
 / Mélanger avec un mixeur jusqu'à avoir une préparation homogène.
 / Passer le mélange dans un superbag (filtre) placé dans un récipient à bords élevés, pour recueillir l'eau filtrée du mélange, et laissé dans le réfrigérateur pendant 12 heures.

Eau au chocolat et réglisse



- 500 g eau au chocolat Alto El Sol 65%
- 20 g pâte de réglisse

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et cèpes



- 500 g eau au chocolat Alunga 41%
- 3 g poudre de cèpes

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et yuzu



- 500 g eau au chocolat Lactée Supérieure 38,2 %
- 50 g jus de Yuzu

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et fève de Tonka



- 500 g eau au chocolat Fleur de Cao™ 70%
- 2 fèves de Tonka rapées

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et balsamique



- 500 g eau au chocolat Inaya 65%
- 10 g crème de balsamique

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et cacahuète



- 500 g eau au chocolat Mexique 66%
- 80 g pâte pure de cacahuète

Préparation
Mélanger avec un fouet.

Eau au chocolat et cardamome



- 500 g eau au chocolat Ghana 40%
- 5 g cardamome en poudre

Préparation
Mélanger avec un fouet.



EAUX AU CHOCOLAT TEXTUREES (7 A REALISER)

200 g TPT de sucre et d'eau
6 g agar
0,6 g gomme xanthane

Préparation

- / Mélanger chaque eau au chocolat aromatisée (voir l'élaboration antérieurement) avec tous les ingrédients et porter le mélange à ébullition.
- / Homogénéiser avec un mixeur.
- / Tamiser le mélange obtenu et le mettre dans un poche à douille. Réserver au réfrigérateur.

GELATINES AU CHOCOLAT (7 A REALISER)

2,5 g agar
50 g sucre

Préparation

- / Mélanger tous les ingrédients avec chaque eau au chocolat texturée (500g) (voir l'élaboration antérieurement) et porter le mélange à ébullition.
- / Verser dans 2 moules de 20cm x 12,5cm de côtés et 1cm de hauteur.
- / Laisser prendre au réfrigérateur.
- / Démouler la gélatine et couper en cube de 0,4cm de côté.

HUILES AROMATISEES

HUILE DE ROMARIN

1000 g huile de tournesol
200 g romarin frais

Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le romarin et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

HUILE DE GINGEMBRE

1000 g huile de tournesol
300 g gingembre frais

Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le gingembre et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

HUILE DE PIMENT ROUGE

1000 g huile de tournesol
120 g piment rouge

Préparation

- / Dans un sac refermable sous vide, ajouter l'huile et le piment rouge et emballer sous vide à 100%.
- / Chauffer au bain marie à 60°C pendant 3 heures.
- / Filtrer et laisser refroidir. Réserver.

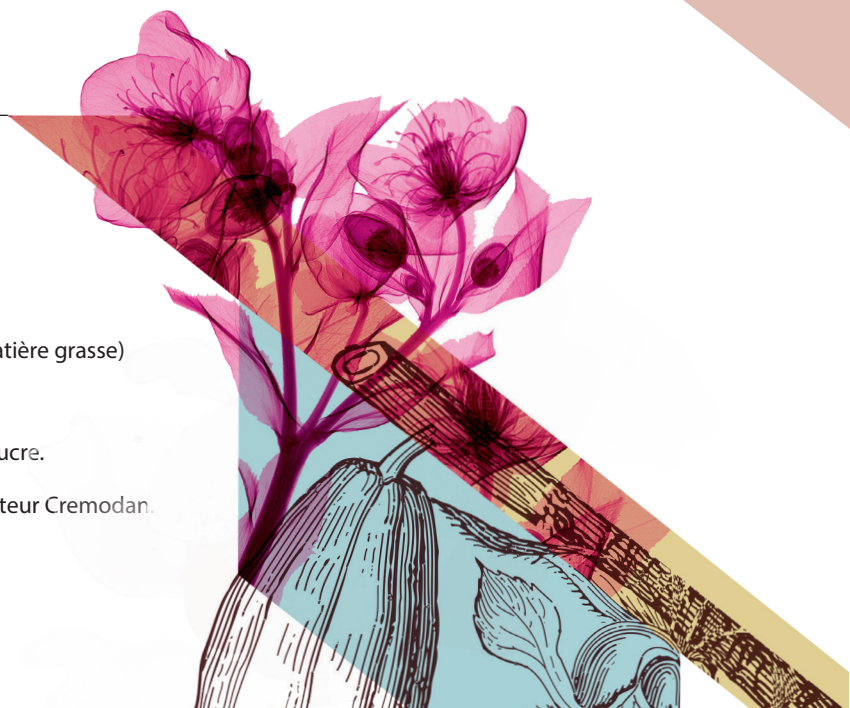
CREMES AUX CHOCOLATS SANS EPICES (7 A ELABORER)

BASE DE CREME

3750 g lait
3750 g crème
750 g sucre
37,5 g Cremodan (stabilisateur pour glace à base de matière grasse)

Préparation

- / Dans une marmite, chauffer le lait et la crème avec 500 g de sucre.
- / Amener le mélange à 40 °C.
- / Ajouter le reste du sucre (250 g) pré-mélangé avec le stabilisateur Cremodan.
- / Amener le mélange à 85 °C.



Crème au chocolat Alunga 41%

600 g Alunga 41%
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Inaya 41%

400 g Inaya 65%
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Ghana 40%

600 g Ghana 40%
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Fleur de Cao

380 g Fleur de Cao
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Mexique 66%

400 g Mexique 66%
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Lactée Supérieure 38,2%

620 g Lactée
Supérieure
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

Crème au chocolat Alto el Sol 65%

400 g Alto el Sol 65%
Préparation
/ Mélanger avec 1l de base de crème
(voir l'élaboration antérieurement).

CREMES AUX CHOCOLATS AVEC EPICES (7 A ELABORER)

Crème au Chocolat Alunga 41% et café

750 g crème au chocolat Alunga 41 %
18 g café moulu
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Mexique 66% et piment rouge

700 g crème au chocolat Inaya 65%
1,5 g piment rouge
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Ghana 40% et cardamome

750 g crème au chocolat Ghana 40%
7,5 g cardamome
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Inaya 65% et gingembre

700 g crème au chocolat Inaya 65%
2,1g gingembre râpé
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Alto el Sol et Piment de Java

700 g crème au chocolat Alto el Sol 65%
4/5 piments de Java
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Fleur de Cao et fève de Tonka

690 g crème au chocolat Fleur de Cao 70%
1,5 g fèves de Tonka
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.

Crème au Chocolat Lactée Supérieure 38,2% et safran

760 g crème au chocolat Lactée Supérieure
0,6 g safran en poudre
Préparation
/ Combiner les ingrédients, mélanger avec un fouet jusqu'à avoir une mélange homogène.
/ Réserver au réfrigérateur.



PRALINES (6 A ELABORER)

De pignon

150 g pâte de pignon
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

De pistache

150 g pâte de pistache
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

De noisette

150 g pâte de noisette
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

D'amande

150 g pâte d'amandes non-sucrées
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

De cacahuète

150 g pâte de cacahuète
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

De noix

150 g pâte de noix
150 g chocolat Lactée Supérieure 38,2%

Préparation

/ Dans le bol du Thermomix, ajouter la pâte et le chocolat au lait. Régler la température de la machine à 37°C et mélanger les ingrédients pendant quelques minutes.

BROWNIE

6 oeufs
540 g sucre
340 g beurre
120 g cacao en poudre Extra Brute
150 g farine
540 g couverture chocolat Ghana 40%

Préparation

/ Chauffer légèrement le beurre pour qu'il soit liquide et mettre de côté.
/ Battre les oeufs avec le sucre vers 30°C.
/ Ajouter le beurre liquide et essayer d'émulsionner le mélange.
/ D'autre part, mélanger la farine et la poudre de cacao, tamiser et ajouter au mélange.
/ Incorporer le chocolat haché.
/ Cuire dans un four préchauffé à 170°C de 25 à 30 minutes.
/ Couper en cubes de 1 cm de côté et réserver dans un récipient hermétique à la température ambiante.

GLACE AU CHOCOLAT

3920 g eau
6820 g lait entier
780 g crème
800 g cacao en poudre Extra Brute
3600 g dextrose
600 g sucre saccharose
140 g stabilisateur
740 g lait écrémé en poudre
600 g sucre inverti
2000 g Fleur de Cao

Préparation

/ Dans une casserole, mélanger l'eau, le lait, la crème, le cacao en poudre et le dextrose et chauffer jusqu'à 40°C.
/ Ajouter le CSIM stabilisateur, le lait en poudre, le sucre inverti et porter le mélange à 85°C.
/ Verser sur le chocolat et mélanger avec un mixeur.
/ Filtrer le mélange et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12h.
/ Après ce temps, turbiner pour former la glace.

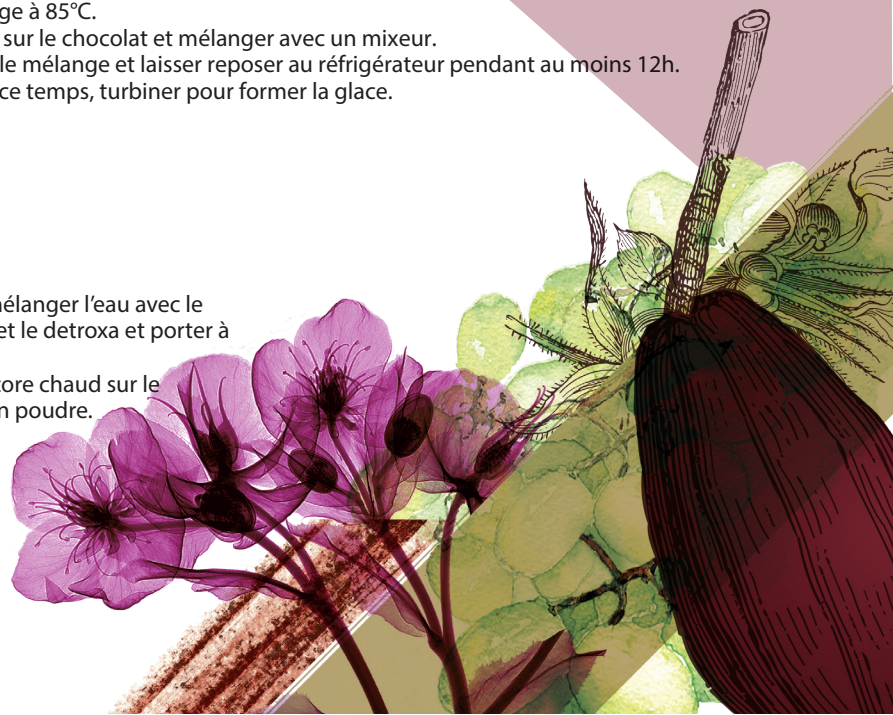
SORBET AU CHOCOLAT

5480 g eau
1800 g sucre
320 g sucre inverti
200 g dextrose
1200 g Extra Brute
1200 g Cuba
400 g glycérine liquide
750 g vodka

Préparation

/ Dans une casserole, mélanger l'eau avec le sucre, le sucre inverti et le dextroxa et porter à ébullition.
/ Verser le mélange encore chaud sur le chocolat et le cacao en poudre.

/ Laissez refroidir la préparation au réfrigérateur.
/ Une fois la préparation froide, verser dessus un mélange de glycérine et de vodka et mélanger.
/ Filtrer le mélange et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 12 heures.
/ Turbiner pour former le sorbet.



SACHERTORTE

420 g	jaunes d'œufs	Préparation
300 g	œufs	/ Mélanger le jaune d'œuf avec la pâte d'amande, œuf entier et le sucre glace, à l'aide d'un mixeur émulsionner le mélange.
860 g	pâte d'amandes 50%	/ D'autre part, mélanger la farine et la masse de cacao, et tamiser.
260 g	sucre glace	/ Chauffer légèrement le beurre pour qu'il soit liquide et puis l'incorporer à la masse de cacao.
200 g	farine	/ Placez le sucre et les blancs d'œufs dans un bol, faire bouillir au bain marie et une fois le sucre dissous, monter la meringue.
200 g	Extra Brute	/ Une fois les blancs en neige montés, ajouter en forme d'enveloppe la pâte émulsionnée, la masse de cacao et la farine à la préparation.
200 g	beurre doux (non-salé)	/ Cuire au four à 200°C pendant 20 min. Couper en cubes de 1 cm de côté. A réserver dans un récipient hermétique.
500 g	blancs d'œufs	
300 g	sucre	
300 g	Grand Caraque	

MOUSSE AU CHOCOLAT

1200 g	Alto El Sol	Préparation
1200 g	Lactée Supérieure	/ Dans une casserole, porter à ébullition le mélange de lait et de crème.
300 g	Fleur de Cao™	/ Ajouter l'œuf précédemment battu avec le sucre et la xantana et porter le mélange à 85°C.
300 g	Praliné Onctueux	/ Encore chaude, verser la préparation sur les chocolats et les pralinés.
960 g	lait	/ Incorporer le mélange avec un fouet.
6 g	gomme xanthane	/ Refroidir rapidement le mélange au bain marie inversé à l'eau glacée.
600 g	sucre	/ Une fois refroidi, ajouter les blancs d'œufs et mélanger avec un mixeur.
720 g	blancs d'œufs	/ Introduire 650g du mélange dans un siphon avec 3 charges et réserver.
720 g	jaunes d'œufs	
3600 g	crème	

GATEAU AU CHOCOLAT EN SYPHON

2400 g	Alto El Sol	Préparation
2500 g	blancs d'œufs	/ Faire fondre le chocolat et maintenir à 45°C.
1600 g	jaunes d'œufs	/ Ajouter les blancs et les jaunes d'œuf avec un mixeur.
1600 g	sucre	/ Ajouter le sel, la farine, la poudre de cacao et la levure chimique.
20 g	sel	/ Mélanger avec le mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène.
400 g	farine	/ Filtrer la préparation et introduire 650 g dans un siphon de 1 litre avec 3 charges à gaz.
40 g	levure chimique	/ Avec le siphon chargé, remplir la moitié d'un verre en plastique de 33 ml.
120 g	Extra Brute	/ Cuire au four pendant 45 secondes au micro-ondes à puissance maximale.
		/ Placer les verres en plastique à l'envers sur une grille pour les laisser refroidir.
		/ Une fois refroidis, sortir les gâteaux des verres en plastiques et couper-les en morceaux de dés d'environ 1,5 cm carré.
		/ Réserver dans un récipient hermétique à température ambiante.

CARAMEL AU CHOCOLAT

100 g	fondant	Préparation
500 g	glucose	/ Dans une casserole, chauffer le fondant, l'isomalt et le glucose jusqu'à 135°C.
500 g	isomalt	/ Ajouter l'acide citrique et porter le mélange à 160°C.
200 g	Alto El Sol	/ Une fois la température du mélange de sucres descendue à 145°C, ajouter le chocolat et mélanger.
22	gouttes de solution d'acide citrique	/ Renverser et étirer sur deux papiers siliconés en essayant d'étirer aussi mince que possible et couper des carrés de 2 cm x 2 cm.

GRUE DE CACAO CROUSTILLANT

1000 g	grué de cacao	Préparation
500 g	sucre	/ Mettre l'eau et le sucre dans une casserole et porter à ébullition.
100 g	eau	/ Retirer du feu et ajouter la grué de cacao, en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre se colle au grué de cacao.

/ Retirez le grué croustillant, égoutter et étirer sur un papier siliconé et laisser refroidir. Réserver.

SAUCE AU CHOCOLAT

320 g	crème	Préparation
560 g	eau	/ Dans une casserole, porter à ébullition le mélange de crème, d'eau et de sucre.
800 g	sucre	/ Retirer du feu et ajouter la poudre de cacao et mélanger avec le mixeur.
520 g	Extra Brute	/ Filtrer et réserver au réfrigérateur.

FINITIONS ET ASSEMBLAGE DE PLAT

Poudre pétillante (Peta Zeta®)
Grué de cacao

